



CHÂTEAU PLAISANCE

MONTAGNE SAINT-ÉMILION



Dieses historische Anwesen ist seit 1994 im Besitz unserer Familie. Es liegt im Westen der Gemeinde Montagne an der Grenze zu den Appellationen Saint-Émilion und Lalande-de-Pomerol. Das Ton-Lehm-Terroir und die sanft abfallenden Hänge ermöglichen eine natürliche Drainage der Böden. Wir erzeugen hier Jahr für Jahr einen Wein mit einzigartigem, elegantem und harmonischem Charakter.

WEINBERGE

Region: Bordeaux, rechtes Ufer, Frankreich

Rebfläche: 17,5 ha

Boden: Ton-Lehm

Sortenbestand: Merlot, Cabernet Sauvignon

Anbaumethode: Nachhaltiger Weinbau, Guyot-Schnitt, Bodenbegrünung, Entlauben, grüne Lese

Weinbauverantwortlicher: Philippe Ducourt

VINIFIKATION

Lese: Frühmorgens, wenn es noch kühl ist, und Selektion der besten Trauben des Weinguts.

Mazeration: 24- bis 48-stündige kalte Vorgärungsmazeration.

Gärung: Alkoholische Gärung bei rund 26 °C in Betontanks, gefolgt von einer sanften dreiwöchigen Maischegärung bei 30 °C. Abstich und Pressung, Trennung von Vorlauf und Presswein und malolaktische Gärung in Betontanks bei rund 18 °C.

Ausbau: 12 Monate lang in Eichenfässern (zu 33 % neu, zu 33 % bereits für einen und zu 33 % für zwei Weine benutzt). Anschließend Flaschenabfüllung und mindestens 18-monatige zusätzliche Reife in unseren Weinkellern.

Durchschnittliche Jahresproduktion: 80 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

Farbe: Dunkelrot mit violetten Reflexen.

Nase: Starker Duft nach reifen roten Früchten, vor allem Brombeeren und Himbeeren, vermischt mit Vanille- und Holznoten.

Gaumen: Runder, kräftiger und seidiger Anklang, straffe Tannine und Länge. Ein schöner, harmonischer und dichter Gesamteindruck.

Servierempfehlungen: Fleisch- und Wurstwaren, dunkles Fleisch in Sauce oder vom Grill, Hartkäse, leicht würzige Gerichte.